

SPECIFICATION TECHNIQUE APPLICABLE AUX VIANDES HACHÉES ET AUX PRÉPARATIONS PRODUITES À PARTIR DE VIANDES HACHÉES D'ANIMAUX DE BOUCHERIE

GROUPE D'ÉTUDE DES MARCHÉS DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION

GEM-RCN

Version 2.0 MARS 2015





LE PILOTAGE DES GROUPES D'ÉTUDE DES MARCHÉS EST ASSURÉ PAR LE SERVICE DES ACHATS DE L'ÉTAT



TABLE DES MATIÈRES

AVERTISSEMENT

La spécification technique n° B1-12-03 applicable aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées d'animaux de boucherie, rédigée par le groupe permanent d'étude des marchés de denrées alimentaires (GPEM-DA) et approuvée par le Comité exécutif de l'Observatoire économique de l'achat public (OEAP) le 28 janvier 2003, s'est substituée à la décision n° B1-6-79 du 14 juin 1979 relative à la viande de bovins hachée, surgelée, conditionnée.

Pour tenir compte des évolutions réglementaires, agroalimentaires et des exigences de qualité nutritionnelle, la présente spécification technique élaborée par le groupe de travail « Viandes hachées » du comité « Produits animaux » du groupe d'étude des marchés de restauration collective et nutrition (GEM-RCN) met à jour et se substitue à la spécification technique n° B1-12-03.

La présente spécification est disponible à l'adresse internet du ministère de l'économie et des finances :

http://www.economie.gouv.fr/daj/guides-et-recommandations-des-gem-et-autres-publications

Spécification technique applicable aux viandes hachées et aux préparations produites à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie

Les commentaires en italiques qui accompagnent le texte ne font pas partie des spécifications techniques.

1. Domaine d'application

Ce document s'applique aux viandes hachées des animaux de boucherie (bœuf, veau, ovins, caprins, porc, cheval) ainsi qu'aux préparations de viandes produites à partir des viandes hachées de ces espèces et présentées à l'état cru, réfrigérées, congelées ou surgelées.

Il ne s'applique pas aux préparations contenant des viandes de volaille, de lapin ou de gibier, aux fabrications entrant dans la catégorie des produits à base de viande (produits de charcuterie…) ni aux saucisses et chairs à saucisse, ni de façon plus générale aux préparations contenant plus de 15 grammes de sel par kilogramme.

Pour des raisons de simplification, les préparations de viandes produites à partir de viandes hachées seront dénommées préparations de viandes hachées.

2. Références réglementaires et normatives

Elles sont précisées en annexe.

3. Définitions et conditions de production

3.1. Viandes hachées

3.1.1. Définition

Les viandes hachées sont définies au point 1.13 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004. Les viandes hachées sont les viandes désossées qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments et contenant moins de 1% de sel. Néanmoins, pour prétendre à l'appellation 100 % [nom de l'espèce], l'ajout de sel est interdit.

Seules peuvent être utilisées pour la fabrication de viandes hachées les viandes de boucherie des espèces suivantes : bovine, porcine, ovine, caprine et chevaline. Les mélanges de viandes hachées fabriquées à partir de viandes d'espèces différentes restent des viandes hachées au sens du paquet hygiène[1].

3.1.2. Conditions de production

Conformément à la réglementation communautaire, les viandes hachées doivent être fabriquées dans des ateliers agréés pour la mise sur le marché communautaire.

[1] Ensemble de textes législatifs adoptés par l'Union européenne

Les matières premières doivent provenir exclusivement d'ateliers de découpe agréés pour la mise sur le marché communautaire et être utilisées dans le respect des délais suivants :

- 6 jours maximum après abattage pour la viande réfrigérée ;
- 15 jours maximum après abattage pour la viande bovine désossée conditionnée sous vide.

<u>*Commentaires*</u>

Les professionnels français de la viande hachée, au travers de leurs syndicats professionnels ont défini un code des usages des viandes hachées et des préparations de viandes hachées préparées à l'avance. Ils se sont engagés à respecter ce code pour les produits fabriqués et commercialisés sur le territoire français.

Dans ce code des usages, les délais d'utilisation de la matière première ont été raccourcis et précisés pour la viande bovine sous vide et pour les délais de conservation avant fabrication de la viande congelée, ceci dans l'objectif de garantir une bonne qualité organoleptique et microbiologique (produits réfrigérés) des produits :

- *9 jours maximum après abattage pour la viande bovine désossée conditionnée sous vide (sous réserve d'un conditionnement dans les 4 jours suivant l'abattage) ;*
- *18 mois pour la viande bovine congelée ;*
- *12 mois pour la viande ovine et caprine congelée ;*
- *6 mois pour la viande porcine congelée.*

Par ailleurs, l'utilisation de viandes congelées est interdite dans la fabrication des viandes hachées réfrigérées ; elle est réservée à la fabrication de viande hachée surgelée ou congelée.

. Matières premières autorisées :

Elles sont composées uniquement de muscles et d'affranchis.

Commentaire :

Les professionnels français dénomment Viande Pour Haché (VPH) les mélanges de muscles et d'affranchis lorsqu'ils sont livrés aux ateliers de viande hachée sous forme de mélange.

En atelier de viande hachée, lors de la composition de la mêlée, le mélange composé de muscles avec leurs tissus attenants, éventuellement coupés en gros morceaux, ou mélange de muscles et d'affranchis doit comporter moins de 50% d'affranchis.

Définition des muscles utilisables :

Les muscles sont les muscles squelettiques avec leurs tissus graisseux et conjonctifs naturellement inclus ou adhérents.

Définition des affranchis (correspondent aux *chutes de découpe de muscles entiers* du règlement (CE) n° 853/2004) :

Les affranchis sont des morceaux de muscles squelettiques de toutes tailles, qui sont reconnus aptes à la consommation humaine, avec leurs tissus graisseux et conjonctifs résiduels, obtenus après parage. La partie musculaire de chaque affranchi est majoritaire.

Les affranchis sont obtenus lors de la découpe (atelier de découpe/atelier de piéçage). Ils sont issus :

- soit de la découpe et du piéçage des muscles lors des étapes de finition (mise en forme, mise au gabarit, mise au poids, correction des fausses-coupes) ;
- soit de l'enlèvement des parties musculaires fermes (affranchissement).

. Matières premières interdites :

Les viandes hachées ne peuvent être obtenues à partir :

- de parages de muscles (correspondent aux chutes de parage du règlement (CE) n° 853/2004) ;
- de Viandes Séparées Mécaniquement (VSM) ;
- de viandes de la tête, y compris les masséters, du carpe, du tarse, de la queue, de la partie non musculaire de la *linea alba*, de chutes de viande raclée sur les os et des muscles du diaphragme ;
- de cœur et de langue ;
- de viandes contenant des fragments d'os ou de peau, lesquels ne sont pas autorisés pour la consommation humaine.

Les fausses coupes de hampes et onglets ne sont pas autorisées dans les affranchis destinés à la fabrication de viande hachée.

3.2. Préparations de viandes hachées

3.2.1. Définition

Les préparations de viandes sont définies au point 1.15 de l'annexe I du règlement (CE) n° 853/2004 : ce sont « les viandes fraîches[2], y compris les viandes qui ont été réduites en fragments, auxquelles ont été ajoutés des denrées alimentaires, des condiments ou des additifs ou qui ont subi une transformation insuffisante pour modifier à cœur la structure fibreuse des muscles et ainsi faire disparaître les caractéristiques de la viande fraîche ».

Les « préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées », telles que prévues anciennement par l'arrêté ministériel du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et préparations de viandes (aujourd'hui abrogé), n'apparaissent pas dans le règlement (CE) n° 853/2004 ; elles sont actuellement incluses dans la dénomination générale « préparations de viandes ».

La proportion de viande hachée à la mise en œuvre doit être supérieure ou égale à 51%.

3.2.2. Conditions de production

Conformément à la réglementation communautaire, les préparations de viandes doivent être fabriquées dans des ateliers agréés pour la mise sur le marché communautaire.

[2]viandes fraîches définies par le point 1.10 de l'annexe 1 du règlement n° 853/2004

. Matières premières autorisées dans l'ingrédient viande :

Les matières premières autorisées sont :

- celles autorisées pour la fabrication des viandes hachées (cf. paragraphe 3.1.2.) ;
- ainsi que les parages de muscles et les parages de muscles machine (ces deux dénominations correspondent aux *chutes de parage et chutes de découpe autres que de muscles entiers* du règlement (CE) n° 853/2004).

Les parages de muscles sont des morceaux de muscles squelettiques de petite taille, qui sont reconnus aptes à la consommation humaine, avec leurs tissus conjonctifs et graisseux qui sont naturellement inclus ou adhérents. Ces morceaux comprennent une part majoritaire de tissus conjonctifs et de gras (évaluation visuelle). Ils résultent exclusivement d'une opération de parage.

Les fausses coupes de hampe et d'onglet sont autorisées.
Les parages de muscles machine sont les produits résultant du parage des muscles squelettiques par machine de type « éplucheuse » ou « skinner ». Ils sont composés de tissu conjonctif (au sens anatomique du terme) associé à une fine couche de viande. Ils correspondent à ce que les professionnels appellent « aponévrose rouge ».

Commentaires

Les professionnels français des viandes, au travers de leurs syndicats professionnels, se sont dotés en 2014 d'un code des usages des matières premières destinées aux produits élaborés qui offre un descriptif précis des différentes matières premières bovines et ovines disponibles pour les produits composés. Ils se sont engagés à respecter ce code pour les produits mis en marché sur le territoire français. Ils ont prévu d'étendre ce code aux matières premières de viande porcine et de porter ce code au niveau européen.

Les parages de muscle sont des morceaux de taille variable plus gras et plus collagéniques que les affranchis issus de la découpe des muscles. En effet, ils comportent plus de morceaux superficiels des muscles.

Le pourcentage de protéines et la qualité protéique (rapport C sur P plus élevé) sont moindres que ceux issus des affranchis par exemple.

Sauf spécification contraire de l'acheteur qui souhaiterait aller au-delà de la règlementation européenne, ces quatre matières premières (muscles, affranchis, parages de muscles, parages de muscles machine) peuvent être utilisées dans la fabrication des préparations de viandes.

Commentaires

Les préparations de viande dont le pourcentage de viande est élevé (plus de 70% de viande) excluent en général les parages de muscles des matières premières afin d'offrir une matière carnée de bonne qualité organoleptique et nutritionnelle, proche de celle de la viande hachée.

. Précisions sur certaines autres matières premières autorisées :

Le règlement (CE) n° 853/2004 précise que lorsqu'il est évident que les préparations de viandes ne sont pas destinées à être consommées avant d'avoir subi un traitement thermique, les viandes séparées mécaniquement produites à l'aide de techniques qui n'altèrent pas la structure des os peuvent être utilisées.

Ainsi, les VSM « haute qualité » de porc, volaille, lapin peuvent être utilisées pour la fabrication des préparations de viande hachée destinées à être consommées après cuisson (rappel : la spécification ne s'applique pas aux préparations contenant des viandes de volaille, de lapin ou de gibier).

L'utilisation de protéines végétales doit être conforme au règlement (CE) n° 1830/2003 du Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2004 qui instaure l'obligation de traçabilité des OGM et de leurs dérivés alimentaires.

4. Caractéristiques

4.1. Caractéristiques microbiologiques

Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées doivent satisfaire au minimum aux critères microbiologiques fixés par le règlement (CE) n° 2073/2005.
L'acheteur peut intégrer dans son cahier des charges des exigences en lien avec les recommandations des autorités sanitaires.

Commentaires

La note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181 du 13 août 2012 relative à la production de viandes hachées et préparations de viande dans les établissements agréés ou dérogataires à l'agrément (version en vigueur) prévoit un plan de contrôle plus poussé pour les viandes hachées fabriquées en France, notamment la recherche de E. coli O157:H7 sur chaque mêlée pour les viandes hachées surgelées et l'analyse d'une mêlée au moins une fois par semaine pour les viandes hachées réfrigérées.

4.2. Composition des viandes hachées

La teneur en matière grasse et le rapport collagène/protéines de viandes hachées doivent satisfaire aux limites réglementaires définies par le règlement (UE) n° 1169/2011 depuis le 1er janvier 2014.

Les critères de composition sont contrôlés sur la base d'une moyenne journalière.

Catégorie de viande hachée	Taux de matière grasse (MG en %)	Rapport collagène sur protéines de viande (C/P en %)
Viande hachée maigre	≤ 7	≤ 12
Viande hachée pur bœuf *	≤ 20	≤ 15
Viande hachée contenant du porc	≤ 30	≤ 18
Viande hachée d'autres espèces[3]	≤ 25	≤ 15

* Ces critères sont également applicables pour la viande hachée de veau. L'expression « pur veau » ou « escalope de veau haché » sont également utilisées pour désigner ce produit.
Le « veau » est défini règlementairement par le règlement (UE) n° 1308/2013. L'appellation « veau » en langue française s'applique uniquement à un animal âgé de moins de 8 mois.

Dans ces limites, l'acheteur précise dans le cahier des clauses techniques particulières les valeurs qu'il souhaite voir respecter par le fournisseur pour ces deux critères.

[3] Ovin, caprin, équin

Pour la viande hachée de bœuf, il est recommandé à l'acheteur de déterminer ces valeurs en retenant l'une des quatre catégories de produits les plus représentatives du marché définies ci-après.

Catégorie de viande hachée	**Taux de matière grasse (MG en %)**	**Rapport collagène sur protéines de viande (C/P en %)**
Viande hachée de bœuf*	5	≤ 12
	10	≤ 15
	15	≤ 15
	20	≤ 15

** Ces critères sont également applicables pour la viande hachée de veau.*

Commentaires

Le collagène est l'une des protéines constitutives du tissu conjonctif enveloppant les fibres musculaires. La quantité présente dans le muscle et ses propriétés qui varient avec l'espèce animale, l'âge et le type de muscle conditionnent, entre autres facteurs, la qualité nutritionnelle de la viande. La teneur en collagène ne s'exprime pas en valeur absolue mais en pourcentage par rapport aux protéines de viandes (rapport C/P). Compte tenu de la faible valeur nutritionnelle du collagène, les produits de meilleure qualité sont ceux dont le rapport C/P est le plus faible.

5. Présentation, conditionnement, emballage

Les dénominations de vente applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées sont les suivantes :

Portion carnée	**Dénomination de vente applicable**
99 à 100% de viande d'une ou plusieurs espèces, avec 0 à 1% de sel ajouté	Viande hachée de [espèce(s)]
Viande d'une ou plusieurs espèces, produit contenant au minimum 51% de viande hachée à la mise en œuvre	Préparation à x % de viande hachée de [espèce(s)] et de y (autres ingrédients)

Commentaires

Les préparations contenant moins de 51% de viande hachée à la mise en œuvre peuvent recevoir les appellations suivantes : préparations à base de « ingrédient principal » additionnées de X % de viande hachée.
Les viandes hachées et les préparations de viandes hachées peuvent être présentées conditionnées en vrac ou moulées.

Les principaux produits existant sur le marché sont les suivants :

Formes de présentation à la vente	Mode de conservation	Conditionnement à titre indicatif	DLC / DLUO[4] à titre indicatif
Viande hachée en portions : de 45-50-65 g de 80-100-120-150 g	Réfrigéré sous vide	Individuel	10-12 jours
	Réfrigéré sous atmosphère modifiée	Individuel, ou en barquettes de 8-10 pièces	6-7 jours
	Surgelé cru	Sous housse, en carton d'environ 6 kg	12 mois
Viande hachée non formée vrac (= cheveux d'ange)	Réfrigéré sous atmosphère modifiée	Sacs de 1 kg en carton de 6 kg	6-7 jours
Viande hachée non formée IQF (= égrené)	Surgelé	Sacs de 1kg en carton de 6 kg	12 mois
Préparation de viande hachée non formée de 15 ou 20% MG avec 70% de viande	Surgelé	Sacs de 1kg en carton de 6 kg	12 mois
Boulette de viande 30 g : de 15 ou 20% MG avec 51-60-70-80% de viande	Surgelé	Sous housse, en carton d'environ 6 kg	12 mois
Préparations de viandes hachées en portions assaisonnées à l'oignon, à la tomate…	Réfrigéré sous atmosphère modifiée	Individuel, ou en barquettes de 8-10 pièces	6-7 jours
	Surgelé	Sous housse, en carton d'environ 6 kg	12 mois

Commentaires

Les viandes hachées moulées peuvent recevoir les appellations suivantes : bifteck ou steak haché (bœuf), grillade hachée, escalope hachée (veau, porc), noisette hachée (ovins), boulette de viande hachée (réfrigérée).

[4] DLC et DLUO sont fixées sous la responsabilité du fabricant. Les valeurs données sont les valeurs totales de DLC et DLUO. Selon la technologie employée, certains produits peuvent avoir une DLC ou une DLUO plus longue, validée par une étude de durée de vie réalisée sous la responsabilité du fabricant.

6. Etiquetage

L'étiquetage des produits doit être conforme à la réglementation en vigueur. Il comprend notamment les éléments suivants :

<table>
<tr><th>Thème</th><th>Viandes hachées</th></tr>
<tr><td rowspan="2">Dénomination de vente</td><td>« viande hachée » ou « steak[5] haché»</td></tr>
<tr><td>Le nom de l'espèce ou des espèces animales concernées.</td></tr>
<tr><td>Obligations règlementaires du R. (CE) n° 1760/2000 (viande bovine)</td><td>Clarification des informations devant être indiquées :
• Pays de naissance : noms du ou des pays concernés ;
• Pays d'élevage : nom du ou des pays concernés ;
• Pays d'abattage : nom du pays (la règle est l'unicité du pays d'abattage ; le mélange de viandes issues de pays d'abattage différents est interdit) ;
• Pays d'élaboration : nom du pays.

Des simplifications sont possibles :

Si les pays de naissance, d'élevage et d'abattage sont identiques, les informations devant être indiquées sont :
• Origine : nom du pays concerné ;
• Pays d'élaboration : nom du pays.

Si les pays de naissance, d'élevage, d'abattage et d'élaboration sont identiques, l'information devant être indiquée est :
• Origine : nom du pays concerné.</td></tr>
<tr><td>N° de lot</td><td>Le n° de lot de fabrication.</td></tr>
<tr><td>Pour les produits surgelés</td><td>La mention « produit surgelé le … » accompagnée de la date de surgélation en JJ/MM/AA.</td></tr>
<tr><td rowspan="2">Composition/ingrédients</td><td>La mention « pourcentage de matières grasses inférieur à… », suivie du pourcentage de matière grasse.</td></tr>
<tr><td>La mention « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à… », suivie de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage.</td></tr>
<tr><td>Informations de cuisson</td><td>L'information du consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation. Cette information ne concerne pas les tartares de bœuf.</td></tr>
<tr><td>Conditions d'utilisation</td><td>Les conditions particulières d'utilisation et le mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.</td></tr>
<tr><td>DLC/DLUO</td><td>Fixée sous la responsabilité du fabricant.</td></tr>
</table>

[5] bœuf uniquement

Thème	Préparations de viandes hachées
Dénomination de vente	L'expression « préparation de viande hachée ».
	Le nom de l'espèce ou des espèces animales concernées. Le cas échéant, le nom de l'ingrédient qui caractérise le produit (ex : « à la tomate ») et la mention « protéines végétales » lorsque ces protéines sont utilisées en substitution des protéines animales.
Obligations règlementaires du R. (CE) n° 1760/2000 (viande bovine)	Néant
N° de lot	Le n° de lot de fabrication.
Pour les produits surgelés	La mention « produit surgelé le … » accompagnée de la date de surgélation en JJ/MM/AA.
Composition/ingrédients	Les mentions « pourcentage de matières grasses inférieur à… », suivie du pourcentage de matière grasse et « rapport collagène sur protéines de viande inférieur à… », suivie de la valeur de ce rapport exprimée en pourcentage, sont facultatives.
	% de viande + % de l'ingrédient mis en avant dans la dénomination de vente.
Informations de cuisson	L'information du consommateur de la nécessité d'une cuisson complète avant la consommation. Cette information ne concerne pas les tartares de bœuf.
Conditions d'utilisation	Les conditions particulières d'utilisation et le mode d'emploi lorsque son absence rendrait difficile un usage approprié de la denrée alimentaire.
DLC/DLUO	Fixée sous la responsabilité du fabricant.

Commentaires

Les professionnels français ont défini « tartare » et « à tartare » dans leur code des usages des viandes hachées et préparations de viandes hachées.

Il ne peut s'agir que d'une viande hachée crue de bœuf contenant un maximum de 5% de matière grasse lui conférant la qualité organoleptique requise.

L'acheteur peut demander une durée de vie résiduelle de 50% à la livraison pour les produits frais, et des 1/3 pour les produits surgelés.

7. Transport, livraison et stockage

Les produits doivent être transportés, livrés et stockés dans les conditions prévues par la réglementation, notamment en ce qui concerne le respect des températures à cœur :

- 0 à + 2°C pour les viandes hachées réfrigérées ;
- 0 à + 4°C pour les préparations de viandes réfrigérées ;
- moins 18°C pour les produits surgelés.

Commentaires

La température à cœur du produit est la température définie réglementairement. Elle peut être différente de la température d'ambiance du véhicule de transport.

8. Modalités d'admission et de contrôle

Les contrôles à réception, réalisés systématiquement, font l'objet d'une procédure propre à chaque établissement et ont pour but de vérifier la conformité des produits réceptionnés. Ils peuvent être complétés périodiquement par des contrôles microbiologiques et chimiques portant sur tout ou partie des critères fixés par la réglementation, selon les produits concernés.

8.1. Contrôles à réception

8.1.1. Contrôles quantitatifs

Le poids net total de la marchandise livrée doit correspondre à la commande et au poids facturé. Le but est de vérifier que le poids net indiqué sur les emballages est respecté. Il peut, dans un premier temps, être effectué par sondage.
Si le poids livré est inférieur au poids facturé, la marchandise doit être soit refusée, soit acceptée après réfaction du déficit de poids.

8.1.2. Contrôles qualitatifs

Le contrôle qualitatif a pour but de vérifier visuellement, et si nécessaire au moyen de prélèvements en vue d'analyses de laboratoires :

- que la fourniture faisant l'objet du contrôle correspond à la commande, en particulier aux caractéristiques des produits faisant l'objet du marché telles qu'elles sont énoncées dans le cahier des clauses techniques particulières propre à chaque acheteur ;
- qu'elles proviennent bien des établissements ou ateliers de fabrication visés au marché (conformité de l'étiquetage) ;
- que la qualité fournie est conforme à la catégorie énoncée et aux critères microbiologiques et chimiques fixés par la réglementation ;
- que la fourniture n'a subi, depuis sa préparation, aucune détérioration ou altération susceptible d'en diminuer la salubrité ;
- que les produits ont été transportés à une température permettant leur bonne conservation ;
- que les emballages ont conservé leur intégrité, qu'ils sont en parfait état de propreté et que les indications réglementaires y sont portées ;
- que le produit présente bien les critères d'une denrée loyale et marchande, notamment l'absence de couleurs, d'odeurs et de goût anormaux ;
- que la traçabilité des produits réceptionnés est prise en compte au titre de la réglementation en vigueur.

Commentaires

Les modalités de contrôle de la température à réception doivent être définies par les utilisateurs en prenant en compte les incertitudes liées à l'imprécision des instruments de mesure.

Lors des ruptures de charge, il peut se produire une légère élévation de la température en surface.

Par établissement autre qu'un atelier de fabrication, il faut entendre tout établissement agréé et par conséquent titulaire d'une marque d'identification communautaire pour les produits, qui se livrerait à un complément de transformation (tranchage, piéçage, suivi ou non de reconditionnement) de produits fabriqués dans un établissement différent.

8.2. Contrôles périodiques microbiologiques et-physico-chimiques

8.2.1. Constitution de l'échantillon

L'échantillon destiné au laboratoire de microbiologie doit être constitué de 5 unités correspondant à 5 portions consommateur ou à 5 prélèvements d'au moins 100 grammes du produit à analyser. Ces unités doivent être issues d'un même lot de fabrication et prélevées stérilement au hasard si possible dans 5 cartons différents. Elles doivent être conditionnées individuellement et transportées à température réglementaire jusqu'à un laboratoire[6], en précisant le numéro de lot.

Les modalités pour la constitution de l'échantillon destiné au laboratoire de biochimie sont identiques.

Ce plan d'échantillonnage permet de prendre en compte la variabilité statistique. Il est caractérisé par la taille de l'échantillon ***n*** et une valeur de tolérance ***c*** modulant l'interprétation des résultats.

On distingue 2 types de plans :
- les plans à 2 classes déterminent 2 groupes d'unités : satisfaisants ou non satisfaisants (c=0).
- les plans à 3 classes déterminent 3 groupes d'unités (pour la microbiologie) :
    - . satisfaisants (tous les résultats sont inférieurs à m) ;
    - . acceptables (au maximum c résultats sont compris entre m et M et aucun résultat n'est strictement supérieur à M) ;
    - . non satisfaisants (le nombre de résultats compris entre m et M est strictement supérieur à c ou au moins un résultat est strictement supérieur à M).

Dans le cas du plan à 3 classes, les plans d'échantillonnage généralement retenus sont définis par : n=5 et c=0 pour les critères de sécurité microbiologiques et n=5 et c=2 pour les critères d'hygiène de procédé. Ils bénéficient d'une efficacité correcte.

Conclusion pour le lot (n=5 et c=2)	Nombre de résultats satisfaisants	Nombre de résultats acceptables	Nombre de résultats non satisfaisants
Satisfaisant	5		
Acceptable	4	1	
	3	2	
Non satisfaisant	2	3	
	1	4	
		5	
			1 à 5

[6] Le recours à un laboratoire accrédité est à privilégier.

8.2.2. Résultats et interprétation

- *Examen microbiologique*

Les critères microbiologiques réglementaires applicables aux viandes hachées et aux préparations de viandes hachées sont ceux définis par le règlement (CE) n° 2073/2005.

Ils diffèrent selon que les produits sont destinés à être consommés crus ou cuits.

Les tableaux ne tiennent compte que des critères de sécurité qui s'appliquent au stade de la mise sur le marché et durant toute la durée de vie de l'aliment. Ils concernent les microorganismes pathogènes : *Salmonella spp.* pour tous les produits, et *Listeria monocytogenes* pour les produits destinés à être consommés en l'état (tartare, par exemple).

Les critères d'hygiène des procédés s'appliquent au cours du procédé de fabrication. Les flores bactériennes concernées sont la flore aérobie et les *Escherichia coli* « communs ».

✓ Viande hachée destinée à être consommée crue (*)

Microorganisme	n	c	Limite (m=M)	Méthode de référence (3)	Stade d'application
L. monocytogenes **(2)** (denrées permettant la croissance de Lm)[7]	5	0	absence ds 25 g	EN/ISO 11290-1	denrée chez le producteur
	5	0	100 ufc/g	EN/ISO 11290-2	produits sur le marché jusqu'à DLC si étude de durée de vie
Salmonella **(2)**	5	0	absence ds 25 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC

(*) ou en l'absence d'étiquetage du type « à consommer après cuisson »

✓ Viande hachée destinée à être consommée cuite

Microorganisme	n	c	Limite (m=M)	Méthode de référence (3)	Stade d'application
Salmonella **(2)** (viandes des autres espèces que volailles)	5	0	absence ds 10 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC

Il est vivement conseillé à l'acheteur d'inclure dans ses critères d'analyses la recherche et le dénombrement des Escherichia coli en reprenant les valeurs applicables aux critères de procédés au stade de la fin du procédé de fabrication :

Microorganisme	n	c	Limites	Méthode de référence (3)	Stade d'application
E. coli **(1)**	5	2	m=50 ufc/g M=500 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

[7] Pour les denrées surgelées, il n'y a pas de croissance possible de *Listeria monocytogenes*, le critère qui s'applique est 100 ufc/g (n=5, c=0) à la mise sur le marché et tout au long de la durée de vie.

✓ Préparation de viande destinée à être consommée cuite

Microorganisme	n	c	Limite (m=M)	Méthode de référence (3)	Stade d'application
Salmonella **(2)** (viandes des autres espèces que volailles)	5	0	absence ds 10 g	EN/ISO 6579	produits sur le marché jusqu'à DLC

Il est vivement conseillé à l'acheteur d'inclure dans ses critères d'analyses la recherche et le dénombrement des Escherichia coli en reprenant les valeurs applicables aux critères de procédés au stade de la fin du procédé de fabrication :

Microorganisme	n	c	Limites	Méthode de référence (3)	Stade d'application
E. coli **(1)**	5	2	m=500 ufc/g M=5000 ufc/g	ISO 16649-1 ou 2	fin du procédé de fabrication

Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants.

n = nombre d'unités composant l'échantillon.

c = nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situés entre m et M.

(1) Interprétation effectuée selon un plan à trois classes

(2) Interprétation effectuée selon un plan à deux classes
Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan microbiologique. Dans le cas contraire, les mesures prévues à l'encontre du fournisseur dans le cahier des charges sont appliquées.

(3) Conformément aux dispositions de l'article 5, point 5, du règlement (CE) n° 2073/2005, toute méthode alternative validée selon la norme EN/ISO 16140 par rapport à la méthode de référence et certifiée par tierce partie (méthode certifiée AFNOR Validation par ex) peut être utilisée.

L'acheteur peut fixer dans son cahier des charges d'autres critères microbiologiques s'appuyant sur des recommandations des autorités sanitaires officielles ou organisations professionnelles.

- *Examen chimique*

Les 5 échantillons prélevés (voir paragraphe 8.2.1) sont analysés séparément ou poolés préalablement à l'analyse.

En cas de réalisation de 5 analyses séparées, l'interprétation sera réalisée sur la base de la moyenne des résultats des 5 analyses.

Les paramètres analytiques mesurés sont les suivants :
- teneur en matière grasse libre ;
- teneur en L hydroxyproline et azote total, pour le calcul du rapport collagène / protéines de viande (C/P).

Paramètres	m	M
Teneur en matière grasse	Valeur fixée par le cahier des charges	Valeur + 1 (%)*
Rapport C/P	Valeur fixée par le cahier des charges	Valeur + 3 (%)

*Dans le cas des préparations de viandes hachées, le taux de matière grasse est indiqué dans le tableau des informations nutritionnelles et les tolérances appliquées sont les tolérances analytiques des informations nutritionnelles.

Interprétation :

m = seuil limite en dessous duquel les résultats sont considérés comme satisfaisants.

M = seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants.

Si l'échantillon analysé est déclaré satisfaisant, tout le lot réceptionné est considéré *a priori* comme conforme sur le plan biochimique. Dans le cas contraire, ce plan d'échantillonnage ne permet pas de prendre une décision de refus du lot car il n'est pas représentatif d'une journée de fabrication tel que l'exige la réglementation. L'acheteur est en droit de demander des justificatifs de la moyenne journalière du fabricant basée sur ses autocontrôles.

ANNEXE : TEXTES APPLICABLES

- Règlement **(UE) n° 1308/2013** du Parlement européen et du Conseil du 17 décembre 2013 portant organisation commune du marché agricole.
- Règlement **(UE) n° 1169/2011** du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission.
- Règlement **(CE) n° 2074/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n°854/2004.
- Règlement **(CE) n° 2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires.
- Règlement **(CE) n° 853/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale.
- Règlement **(CE) n° 852/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Règlement **(CE) n° 1830/2003 du** Parlement européen et du Conseil du 22 septembre 2003 qui instaure l'obligation de traçabilité des OGM et de leurs dérivés alimentaires.
- Règlement **(CE) n° 178/2002** du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires.
- Règlement **(CE) n° 1760/2000** du 17 juillet 2000 établissant un système d'identification et d'enregistrement des bovins et concernant l'étiquetage de la viande bovine et des produits à base de viande bovine.
- Code de la consommation.
- Code des usages pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées préparées à l'avance.
- Code des usages des matières premières de boucherie destinées aux produits élaborés
- Note de service DGAL/SDSSA/N2012-8181du 13 août 2013

GROUPE D'ETUDE DES MARCHES DE RESTAURATION COLLECTIVE ET NUTRITION (GEM-RCN)

Président du comité « Produits animaux »

Thierry LEMOINE
Vétérinaire en chef
Service de Santé des Armées
Ministère de la Défense

Coordonnatrice

Paulette VARENNES-AUTIN
Ministère de l'économie et des finances
Service des Achats de l'Etat
59, bd Vincent Auriol
75703 Paris cedex 13
Tél : 01.44.97.34.12
courriel : paulette.varennes-autin@finances.gouv.fr

REMERCIEMENTS

Pour le concours qu'ils ont apporté à la mise à jour de la spécification technique n° B1-12-03 du 28 janvier 2003, nous remercions les membres du groupe de travail « Viandes hachées » du comité « Produits animaux » du GEM-RCN dont les noms suivent :

BECKERICH Christine	Groupe Pomona
BONI Mickaël	Economat des armées
CAMBRON Emmanuel	Sté Brake France Service
CAUDMONT Sophie	Sté Alliance élaborée
DENOYELLE Christophe	Institut de l'élevage
DUBOIS Pierre	Sté Charal
FRIOT Yves	Economat des armées
FROMANGER Alexia	Fédération du commerce et de la distribution des produits sous températures dirigées SYNDIGEL
GEVAUDAN Claudine	Association professionnelle nationale des personnels d'intendance des éts publics d'enseignement français (AJI)
GIRAUD Delphine	Groupe Pomona
JALLABERT Myriam	Groupe Pomona
JOUANNEAU Franck	Association de la restauration collective en gestion directe Restau'Co
LEBRUN Audrey	Association nationale inter-professionnelle du bétail et des viandes INTERBEV
LEMAITRE Franck	France AgriMer-RNM
LEPECHEUR Eric	Association de la restauration collective en gestion directe

	Restau'Co
MAILLARD Grégory	Confédération française de la boucherie, boucherie-charcuterie, traiteurs (CFBCT)
MAZURIE Clément	Syndicat national de la restauration collective (SNRC)
MORHANGE Geneviève	Ministère de l'économie et des finances Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)
NIGER Fabienne	Fédération nationale de l'industrie et des commerce en gros des viandes (FNICGV)
REMY Sébastien	Ministère de l'agriculture Direction générale de l'alimentation (DGAL)
ROULIN Fabien	Economat des armées
SIRERA Alexia	Syndicat national de la restauration collective (SNRC)
THIEULENT Magali	Sté Davigel (NutriServices)
TROGLIA Thomas	Sté Davigel (Technical et Production)
VEAUCLIN Nathalie	Syndicat des entreprises françaises des viandes (SNIV-SNCP)